



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KAJIAN FISIKOKIMIA DAN BIOLOGI PENGGUNAAN BIJI KEFIR TERHADAP FERMENTASI SUSU UHT

ABSTRACT

KAJIAN FISIKOKIMIA DAN BIOLOGI PENGGUNAAN BIJI KEFIR TERHADAP FERMENTASI SUSU UHT
(Physicochemical And Biological Study Of Using Kefir Seeds On Uht Milk Fermentation)

Afriani Novi Wijaya¹, Zuraida Hanum¹, Yurliasni^{1*}

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

Abstrak. Penelitian tentang Kajian Fisikokimia dan Biologi Penggunaan Biji Kefir Terhadap Fermentasi Susu UHT yang telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Susu. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Agustus 2018. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri dari 2 (dua) faktor. Faktor A merupakan penambahan biji kefir yang terdiri dari 2 taraf yaitu (a1) 2,5 persen dan (a2) 7,5 persen. Faktor B merupakan lama simpan yang terdiri dari 5 taraf yaitu (b0) 0 minggu (perlakuan kontrol), (b1) 2 minggu, (b2) 4 minggu, (b3) 6 minggu, (b4) 8 minggu. Kemudian dilakukan terhadap uji nilai sineresis, uji kadar protein menggunakan metode formol, dan uji daya hambat menggunakan metode difusi kertas cakram. Berdasarkan hasil analisis data konsentrasi biji kefir dengan lama simpan yang berbeda, yang terbaik didapat pada penggunaan biji kefir 2,5% berpengaruh sangat nyata (P